RICETTE BIMBY- FORUM CONTEMPORA
http://www.contempora.it/10.htm (fino al 5/02/2004)

ANTIPASTI

AAA..ABBRONZANTISSIMA....3
BABÀ AFFUMICATO....8
BABÀ RUSTICO....14
BAGNA CAUDA....7
BATTUTO D'OLIVE E CARCIOFINI....11
CARAMELLE AL WURSTEL....15
CESTINI VARIOPINTI....15
CREMA DI SALMONE....9
CROSTATA SALATA AL FORMAGGIO....14
CROSTATINE SALATE....7
CROSTINI TOSCANI....6
FOCACCIA ALLA MESSINESE....4
FOCACCIA FARINA DI MAIS E ERBE....16
KOUGELHOPF ALLE NOCI E PANCETT....11
MINIQUICHE AL SALMONE....8
MOUSSE DI MORTADELLA....5; 6
MOUSSE DI PECORINO....5
MOUSSE DI PROSCIUTTO COTTO....15
MUFFIN DI FORMAGGIO ALLE ERBE....9
OLIVE NERE CONDITE....6
PANE DELL'AMICIZIA....14
PANETTONE DI PANBRIOCHE SALATO....4
PANZERROTTI....10
PATE' DI MELANZANA....10
PIZZA MERAVIGLIA....5
PIZZETTINE....6
PROSCIUTTO IN SALSA TIEPIDA AL....10
QUICHE AI PORRI E SALMONE....10
QUICHE ZUCCHINE E GAMBERETTI....3
ROTOLINI CON FORMAGGIO GRANA....16
SALATINI ALLA RICOTTA....5
SALATINI D'UNGHERIA....13
SALSA DI SALMONE....3
SANDWICH....13
SFORMATINI AL FORMAGGIO....15
SFORMATINI DI CARCIOFI....16

SFORMATO DI TALEGGIO....8
SOUFFLÈ DI FIORI DI ZUCCA....12
TARAMOSALATA....7
TIGELLE....12
TIGELLE DIETETICHE....13
TOMINI AL RADICCHIO....3
TONDINI AL FORMAGGIO....4
TORTA DI SCAROLA....8
TRIANGOLINI DI MANDORLE....9
VELLUTATA DI ZUCCA AL CURRY....6

SALSA DI SALMONE

400g. di acqua, 1 cucchiaino di dado Bimby, 250g. di salmone fresco senza pelle, 30g. di burro, 60g. di formaggio Philadelphia, 2 cipollotti

Mettere l'acqua nel boccale con il cestello con dentro il salmone. Cuocere a durante 10-12 min. a temp. varoma vel. 1. Togliere il salmone e buttare l'acqua. Senza lavare il boccale, rimettere il salmone cotto e tutti gli altri ingredienti e mescolare a vel. 5 durante 30 seg. con l'aiuto della spatola se é necessario. Versare in un contenitore e mettere in frigo almeno 3 hr. prima di servire. Spalmato su cracker, pane tostato o pucciarci le verdure crude é ottimo.

AAA..ABBRONZANTISSIMA

500gr pasta sfoglia ricetta bimby 5 confezioni da 75gr di filadelfia o un formaggio spalmagile a vostra scela(5 x 75) 3 tuorli d'uovo 4 cucchiai di parmigiano e 4 di pecorino 100gr di panna da cucina gia pronta una noce di burro 400gr di carote

lavorare il formaggio con 2 uorli e 2 cucchiai di parmigiano e 2 di pecorino. versate nella sfoglia copritela con carta alluminio e in forno 15min per 180 gradi trascorsi i minuti cacciatela dal forno e cospargete il formaggio con le rondelle di carote ke avrete lessato in acqua salata,le scolate e passare in padella col burro. rifinite la torta con la panna e aggiungere il resto del parmigiano e del pecorino sale pepe...spennellate col tuorlo rimasto e il forno per 15min a 190gradi...spero ke sia kiara ora ciao grazie

TOMINI AL RADICCHIO

per 4 persone - 4 tomini - 1 palla di radicchio rosso - due cucchiai di pinoli - due cucchiai di uvetta

Accendere il forno a 180°. Nel bimby versare il radicchio e tritarlo a vel 3-4 quindi aggiungere 1/2-1 misurino d'acqua, poco sale e appassire per 4-5 minuti a 80°C vel 2. Disporre il radicchio in quattro mucchietti in una teglia con carta da forno (se il radicchio è ancora acquoso scolarlo con l'aiuto del cestello), cospargere di pinoli e uvetta ogni mucchietto e adagiarvi sopra un tomino ed infornare a mezza altezza e lasciar cuocere fino a che i tomini non hanno l'aspetto di scoppiare gratinarli giusto un secondo per farli scurire un po', ma con attenzione altrimenti bruciano i pinoli e l'uvetta. Con la paletta piatta prelevare un mucchietto di insalata e tomino e metterlo nel singolo piattino da antipasto e aggiungere una fettina quadrata di Quiche zucchine e gamberetti e servire i tomini caldissimi. Se non volete fare la quiche potete anche servire il tomino da solo, a me è piaciuto molto. Ciao

QUICHE ZUCCHINE E GAMBERETTI

Per 6-8 persone - Una dose di pasta brisè come da libro base - 150g di zucchine a rondelle sottili (ma anche tritate col bimby se non vi interessa che si vedano le

rotelle), 200g di gamberetti (senza guscio) freschi o scongelati, 5 uova, 30g parmigiano grattugiato, 300ml panna da cucina, 100g latte ps, noce moscata un pizzico, 10g olio ex-ver.oliva, uno spicchio d'aglio e un cucchiaio di prezzemolo tritato.

Accendere il forno a 170°C. Preparare la pasta brisè come da ricettario base e metterla da parte. Quindi versare l'olio l'aglio il prezzemolo e le zucchine e appassire per 10 min 100° vel 1 aggiungendo mezzo misurino d'acqua per evitare che brucino, salare e pepare il giusto. Mettere da parte le zucchine e senza lavare il boccale coprire le lame con dell'acqua posizionare il cestello e versarvi i gamberetti crudi, chiudere e cuocere a varoma da quando esce il vapore dal coperchio per 10min a vel 1. Togliere il cestello e mettere da parte i gamberetti anche se non sono del tutto cotti perchè finiranno di cuocere in forno e lasciar intiepidire un po' il bimby. Quindi mettere la farfalla e versarvi le uova, il parmigiano grattugiato, la panna da cucina, il latte ps, la noce moscata e un po' di sale. Amalgamare per 30 sec vel 2. (questo frittatone potrà sembrare in quantità esagerata, anche io ero perpelssa, ma ci sta benissimo vi assicuro). Stedere la pasta brisè sulla carta da forno e trasferire carta e pasta nella teglia (circa da 30cm con i bordi alti almeno 4cm) facendo in modo di fare il bordo di pasta un po' altino cosicchè la frittata cuocendo non trabocchi. Quindi adagiare le zucchine in modo più possibile uniforme poi i gamberetti e poi con l'aiuto del boccale coprire tutto con il frittatone crudo. Infornare nel ripiano basso del forno, con notevole attenzione per evitare che la frittata esca fuori e lasciarla cuocere finchè la frittata ed il bordo della quiche non hanno un aspetto "cotto". Servire calda, tiepida o fredda o anche riscaldata (quindi si può preparare anche il giorno prima e conservare in frigo), si taglia più agevolmente quando è fredda secondo me. A noi è piaciuta molto.

TONDINI AL FORMAGGIO

130g di farina, 50g di burro morbido, 1 uovo, 50 gr di parmigiano.

Dal libro "alla scoperta di bimby": Grattugiare il formaggio con il boccale asciutto, poi inserire tutti gli altri ingredienti: 10 sec. vel. 6. Stendere l'impasto su un piano e ritagliare a tondini sottili oppure della forma che desiderate, sistemarli nella teglia (o sulla carta forno) e cuocere in forno caldo a 180° per 10 min. circa. Sono ottimi da servire con patè o mousse di prosciutto. E' una ricetta da me collaudata tantissime volte e sempre riuscitissima.

PANETTONE DI PANBRIOCHE SALATO

500gr. farina (250 gr.00 250gr. manitoba) 100 gr. latte 1 cubetto lievito- 15 gr. sale- 4 uova - 200 gr. burro.

inserire nel boccale il latte , lievito 1 min. 40° gr.veloc. 2- lasciare raffreddare- aggiungere il sale le uova 10 sec. vel.4 - aggiunegere le farine 50 sec. veloc. 6 ed 1 min. a spiga- aggiungere 200 gr. di burro morbido ed impastare per 15 minuti a spiga -proprio così (io l'ho progranmmato per ogni 5 minuti perchè non sapevo di fare bene). Lasciare l'impasto dentro il boccale per 1 ora . Successivamente 1 minuto a spiga . Togliere l'impasto dal boccale e metterlo in una ciotola- coprire e lasciare lievitare 1 ora. Imburrare e infarinare uno stampo

da panettone, fare una palla e disponetela nello stampo -lasciare lievitare fino al doppio del volume- spennellare con un po'd'uovo e mettere in forno a 180° per 45-50 minuti. Lasciare riposare 5 minuti e fare raffreddare prima di servire- oppure appena freddo tagliare a strati e riempire ogni strato con gusti diversi. (gorgonzola e noci. speck ecc. ecc.)

FOCACCIA ALLA MESSINESE

per l'impasto- 300 gr. farina 00 300gr. semola grano duro -1 cubetto liev. 300gr. acq.60gr.olio sale- zucchero-per il condimento: ricciolina- acciughe salate- 500gr.caciocavallo- qualche pomodorino sale -pepe- olio q.b.

inserire nel boccale acqua lievito-zucchero ed olio 1 min. 40° veloc.3- aggiungere le farine ed il sale -50 sec. vel.6 ed 1 minuto a spiga.Prendere l'impasto e lasciarlo riposare per 2 ore . Stendere l'impasto sulla teglia da forno oleata e lasciare riposare per una mezz'ora.Sopra la pasta mettere qualche acciughina -il formaggio ,la riccioliona tagliata fine ed infine qualche fettina di pomodorino.Salare pepare e metetre un filino d'olio.Infornare a forno caldissimo per 45 minuti -dipende dal forno.

Suggeriment i Vorwerk: L’impasto è risultato molto buono, leggero e friabile. L’acciuga si accompagna molto bene con la ricciolina e il caciocavallo.

PIZZA MERAVIGLIA

500gr di pasta brise' bimby 200gr di prosciutto cotto a striscioline 200gr di mozzarella di bufala campana<(ole'!)ahahah!!!> 2uova 1/2bikiere di panna liquida 200gr di ricotta sale pepe a piacere

INIZIAMO: stendete la pasta in una teglia da pizza bukerellare con una forketta distribuirvi il proscitto la mozzarella tagliata a fettine a parte lavorate:l'uovo il pepe il sale,la panna e la ricotta,mettere il tutto amalgamato sulla pizza e in forno preriscaldato a 190° per 30min(dipende dal tipo di forno ke avete)servire fredda tagliata a tranci

Suggerimenti Vorwerk: Fare la pasta brisé come da L.B. pag 8. Nel boccale mozzarella prosciutto cotto,2 o tre colpi di turbo e distribuire sulla pasta nella teglia. Nel boccale,panna, ricotta, pepe,sale.10 sec. vel. 5 versare nella teglia e infornare . Suggeriamo 180°

MOUSSE DI MORTADELLA

300 g.di mortadella in pezzo unico non a fette; 100 g. di ricotta ovina 1 o 2 cucchiai di panna da cucina

Tagliare la mortadella a tocchi e inserirla nel boccale con lame in movimento vel.5.aggiungere la ricotta e la panna e portare alla massima velocità per pochi sec.Tasferire il tutto con la spatola in un contenitore tenerlo in frigo .Io lo spalmo su crostini o pan carrè tostato come antipasto

Suggeriment

i Vorwerk: Noi avremmo messo meno mortadella.

MOUSSE DI PECORINO

200 g di pecorino semistagionato 100 g di panna fresca

Frullare il pecorino a turbo fino a quando si polverizza. Inserire la farfalla e a vel 3 versare la panna dal buco del coperchio 15 secondi.

Suggerimenti Vorwerk: Tagliare il pecorino a cubetti. Con lame in movimento a vel. 6 mettere nel boccale i cubetti di formaggio e portare a vel. Turbo per circa 30 -40 sec. Posizionare la farfalla, aggiungere la panna e far lavorare per circa 15 sec. a vel. 5

SALATINI ALLA RICOTTA

100 gr.ricotta 200 gr.farina 100 gr.parmigiano grattugiato 100 gr.burro ammorbidito sale(1 cucchiaino colmo) semi vari,paprika 1 uovo

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti insieme,tranne l'uovo e i semi.Impastare,spatolando,30" a vel.4/5.Rovesciare sul tavolo,finire brevemente di impastare,stendere a rettangolo,allo spessore di 2 o 3 mm e ritagliare a fantasia,bastoncini,tondi,figure varie.Spennellare di uovo battuto e cospargere secondo i gusti:semi di papavero,sesamo,finocchio,cumino,paprika dolce o peperoncino.Infornare a 200 gradi per 10/15'.Si conservano in scatola di latta.

VELLUTATA DI ZUCCA AL CURRY

1 kg di zucca, 2 cucchiai di farina, 2 dl di latte, 4 dl di acqua, 1 cucchiaio di dado, un po' di pepe, curry, prezzemolo fresco, 1/2 bicchiere di panna magra

Da adattare al Bimby. Pulire la zucca (si consiglia di metterla 10 min. in forno caldo così sarà più facile togliere la buccia). Tagliarla a dadini e metterla in una pentola con l'acqua e il dado. Lasciarla cucinare per ca. 10 min. Poi frullarla. Sciogliere in un bicchiere la farina nel latte e lentamente aggiungerla nella pentola con la zucca. Aggiungere il prezzemolo tagliato, il curry, pepe e la panna. Lasciar cucinare ancora per una decina di minuti. Gustare calda.

Adattare la propria la Ricetta come da L.B. pag.124. "Vellutata di zucca".

CROSTINI TOSCANI

3 hg fegatini di pollo - 3 hg durelli di pollo - 1 hg pollo 1 carota - 1 sedano - 1 cipolla - sale pepe – vino bianco – un pugno di capperi – 3 filetti di acciuga - olio Nel boccale le verdure tagliate a pezzi. le carni, sale e pepe 5 min. 100° vel. 1. Bagnare con 20 gr. di vino bianco., 30 min. 100° vel. 1. Se deve ancora asciugare far cuocere ancora 5 minuti a temperatura Varoma. Se il liquido è in eccesso metterlo in una ciotola, aggiungere gli altri ingredienti compresa la noce di burro e portare a vel. 6 -7 lentamente, per 20 sec. Poi portare a vel. Turbo per 1 minuto.

MOUSSE DI MORTADELLA

2 etti di mortadella 2 etti diricotta i vasetto di jogurth bianco qualche manciata di pistacchi

mettere nel boccale la ricotta la mortadella tagliata a pezzetti e lo jogurth portare lentamente a velocità massima spatolando aggiungere alla fine i pistacchi, mi raccomando non aggiungete sale, la mortadella è molto saporita

Suggerimenti Vorwerk: Tritare la mortadella 10 sec. vel.. 3-4. Aggiungere la ricotta e lo yogurt e continuare la lavorazione a vel. 3-4. poi portare a vel. 7 per 30 sec. Aggiungere i pistacchi e mescolare per qualche sec. a vel. 2 se debbono rimanere interi.

OLIVE NERE CONDITE

500g di olive nere (non quelle sotto salamoia) - la buccia di 1/2 arancio - 1 spicchietto d'aglio - 1 cucchiaino di fiori di finocchio - sale pepe - 4 cucchiai d'olio extra vergine di oliva.

Nel boccale 1 lt. di acqua e cestello 8 - 10 min. 100° vel. 1. Dal foro del coperchio introdurre le olive 2 min.. 100° vel. 1. Togliere il cestello e passare sotto l’acqua fredda. Nel boccale asciutto con lame in mov. a vel. 7 mettere la buccia di arancia e l’aglio, aggiungere i fiori di finocchio, il sale, il pepe e l’olio. Mescolare per qualche sec. da vel. 1 a 7.

PIZZETTINE

PIZZETTINE 250G. DI FARINA 250GR. DI MOZZARELLA 20GR. DI SALE 60GR. DI ACQUA 1 CUBETTO DI LIEVITO 30 POMODORINI A CILIEGIA ORIGANO E SALE Q. B.

Pizzettine ingredienti :NEL BOCCALE LIEVITO E MOZZARELLA 20 S. VEL. 4 POI INTRODURRE TUTTO IL RESTO 30 S. V. 8(LASCIARE RIPOSARE UNA ORA) FORMARE DELLE PALLINE COME ACINI DI UVA INTRODURRE CON LE DITA NEL CENTRO DI QUESTE PALLINE ½ POMODORINO CILIEGINA INFORNARLE A FORNO PRERISCALDATO E SPRUZZARLE CON ORIGANO E SALE A FORNO CALDO PER 10/ 15 MINUTI A 180 200°

BAGNA CAUDA

Ingr. per 6: 6 spicchi d'aglio senza anima, 150 g di acciughe dissalate e diliscate, 300 gr di olio extravergine d'oliva, 50 gr di burro morbido.

Nel boccale 200 gr di olio e l'aglio: 10' 90° vel 2. Aggiungere le acciughe e tritare: 10" vel 4. continuare la cottura: 10' 90° vel 2. Unire il burro, continuare la cottura: 10' 90° vel 2. aggiungere il restante olio, versare nell'apposita ciotola (s'cionfeta) e portare subito in tavola. DAL RICETTARIO lA CUCINA REGIONALE ITALIANA

Ricetta Vorwerk tratta dal volume "La cucina regionale italiana" pag.7

TARAMOSALATA

½ dose (scarsa) di purè Bimby, 50gr di tarama o un vasetto di uova di lompo rosse, 1 tazzina di succo di limone, ½ cucchiaio di aceto bianco, 2 cucchiai di acqua, 1 piccola cipolla, olio

nserite nel boccale la cipolla vel.4 fino a turbo 35sec. aggiungete succo di limone e aceto e con la farfalla in movimento vel 2 aggiungete due tre cucchiai di olio a filo. Fate montare ancora 1 min vel 2. Aggiungete purè, tarama, acqua e 2 minuti vel 2 aggiungendo eventualmente un altro cucchiaio di acqua tiepida. Deve risultare una crema morbida. Servire come antipasto in un'insalatiera guarnendo con olive, capperi ciuffi di prezzemolo e crostini di pane tostato. È una ricetta greca, modificata in grassi e adattata un po’ ai nostri gusti

CROSTATINE SALATE

1 dose di pasta brisè, 150 g di Taleggio, 2 zucchine, 50 g di formaggio bianco cremoso, 50 g di panna fresca, pepe bianco, olio extra vergine d'oliva, noce moscata, sale, erba cipollina, pirottini da forno

Preparare la pasta e porla a riposare in frigo avvolta con un canovaccio pulito e privo di odore (attenzione al profumo del detersivo: rischiate di rovinare ogni preparazione!!!). Inserire nel boccale le zucchine con un po’ d’olio e il sale. 20 sec vel 4 + inserire farfalla e 2 minuti vel 1 100°C. far raffreddare un pochino, togliere la farfalla e aggiungere taleggio, pepe e noce moscata, vel 3-4, 1 minuto. Stendere la pasta brisè e ritagliare dei piccoli cerchi da inserire nei pirottini da forno. Aggiungere il composto a riempire il pirottino fino a circa 2/3 e inserire in forno preriscaldato a 150° per 15 minuti circa. Mentre cuociono, lavare e asciugare il boccale e inserirvi la panna con un pizzico di sale e il formaggio morbido. Vel 2 con la farfalla per 1-2 minuti o comunque finchè non si è ben montato. Servite immediatamente le crostatine guarnendole con ciuffi della spuma ottenuta e fiocchetti di erba cipollina o, in alternativa, fatele cuocere un po’ meno, tiratele fuori dal forno e riscaldatele qualche momento prima di servirle, avendo però cura di conservare la spuma in frigo.

Tritare le zucchine per pochi sec. altrimenti espellono troppa acqua. Oppure, con lame in mov. vel. 6 inserire le zucchine. Poi mettere la farfalla e proseguire come da ricetta. Con il taleggio il pepe e la noce moscata abbiamo aggiunto un uovo. In forno almeno 20 min.

SFORMATO DI TALEGGIO

Latte 1/2 lt.Farina 80 gr. Burro 30 gr.Uova 6(chiare a parte)Taleggio 300 gr.Parmigiano q.b. Sale.

Inserire nel boccale latte, burro, farina e un pizzico di sale 7 min. 90° vel.4.Aggiungere a fine cottura il taleggio,1 min.vel.8;quando il composto si è freddato ,unire i tuorli e per ultimo le chiare a neve.Il parmigiano lo si può aggiungere con il taleggio per rendere il composto più saporito.Si versa in uno

stampo da soufflè o negli stampini cuocendo in forno a bagno maria a 175°per circa 45 min.Si può servire con dei funghi trifolati, accompagnatida una salsa leggera al formaggio(parmigiano)

Parmigiano un mis. Ottimo risultato.

TORTA DI SCAROLA

Per la pasta:200gr.farina00.50gr.farina americana,75gr.burro,1uovo,1cucchiaio di olio d'oliva,1cucchiaio di aceto,un pizzico di sale,poca acqua tiepida per amalgamare.

Per il ripieno:2 piante di scarola 1 spicchio d'aglio,2cucchiai d'olio extra vergine sale q.b. pasta d'acciughe a piacere.

Inserire nel boccale prima la farina e poi gli altri ingredienti per 15sec.vel.6.Lavare il boccale.Inserire 2 cucchiai d'olio e uno spicchio d'aglio 3min.100°vel.1.Lessata la scarola e sminuzzata farla insaporire per 3min.100°vel.1. Infine unire capperi, olive e sale q.b. Formare 2 dischi,stendere il primo e , bucherellarlo con i rebbi di una forchetta,versarvi la scarola ;chi vuole può aggiungervi la pasta d'acciughe;coprire con la restante pasta e infornare a 190° per circa 35 min.

Suggerimenti Vorwerk:	La pasta è molto friabile e gustosa al palato. Si può anche spezzettare la scarola, metterla a cuocere con aglio e olio 10 min. 100° vel. 1. Prima di aggiungere capperi olive, sale e pasta di acciughe, colare un po' dell'acqua in eccesso che si crea durante la cottura della scarola..

MINIQUICHE AL SALMONE

pasta sfoglia (ricetta base), 125gr salmone affumicato, 100gr formaggio cremoso, 60gr panna, 2 uova.

ricavare dei dischetti di pasta sfoglia e metterli in stampini appositi unti con il burro. Sminuzzate il salmone ponendo ogni pezzettino in una quiche. Nel frattempo ponete tutti gli altri ingredienti nel boccale con la farfalla. 45 sec.vel.2. Versare il composto sopra i pezzetti di salmone. Infornare per 20 minuti finchè le quiche non saranno gonfie e dorate. I ripieni riportati sono per circa 25 quiche.

Suggerimenti Vorwerk:	La vel. 3 e meglio, almeno per 1 minuto. In forno a 180° per 20 min.

BABÀ AFFUMICATO

300gr.farina americana 130gr.margarina 30gr.zucchero 1cubetto di lievito di birra 50gr.latte 4uova 2cucchiai di parmigiano 1cucchiaio di pecorino 120gr.prosciutto cotto 1 piccola provola affumicata di circa 150gr.

inserire nel boccale latte e lievito:1min.40°vel.4.Aggiungere uova,zucchero,un pizzico di sale parmigiano,pecorino eS burro:30sec.vel.6.Unire,dal foro del coperchio,con lame in movimento,vel.4,la farina:40sec.vel.4,e 20sec.vel.8.Lasciare lievitare nel boccale chiuso per 30 min;rilavorare l'impasto per circa 50sec.a vel.8 spatolando.Versare una parte del composto in uno stampo da ciambella,imburrato e infarinato quindi adagiarvi la provola ed il prosciutto precedentemente tritati a vel.5 5sec.Coprire con il rimanente impasto;fare lievitare per circa un'ora.Cuocere in forno a200°per 40min.circa.Si può servire con una besciamella al formaggio.

Suggerimenti Vorwerk: In questa ricetta abbiamo sostituito la margarina con 30 gr. di burro. Gl'ingrediendi non sono riportati nel modo esatto. E' comunque venuto un babà molto buono. Anche se non riuscite a coprire bene il formaggio e il prosciutto il risultato, anche visivo, è ottimo.

CREMA DI SALMONE

400gr salmone in scatola, ½ tazza panna, 150 gr formaggio cremoso, 60gr succo di limone, 2 cucchiaini di aneto fresco, sale e pepe bianco
Inserite tutti gli ingredienti nel boccale. Vel.5 25sec. Si conserva in frigo al massimo 24ore. Ottimo accompagnato da crostini caldi o verdure da pinzimonio.

Suggerimenti Vorwerk: Per ottimizzare la lavorazione di questa ricetta suggeriamo di aggiungere la panna liquida dopo aver lavorato per qualche secondo gli altri ingredienti.

MUFFIN DI FORMAGGIO ALLE ERBE

225 gr farina 00, 155 gr farina integrale, 3 cucchiaini e mezzo lievito in polvere, un pizzico di pepe di Caienna, ciuffetto di prezzemolo fresco, otto-dieci fili di erba cipollina, due rametti di timo, 125gr fontina, 2 uova, 250 gr latte, 120 gr di burro molto morbido, un pizzico di sale.

Inserire nel boccale asciutto le erbe e il sale. 30 sec. Vel. 4, aggiungere le uova, il burro, 20 sec. vel 4, aggiungere il latte, le farine, il formaggio e il lievito ed impastare 30 sec. Vel 4-5 e 15 sec. Vel. Spiga. Preriscaldare il forno a 210° e versare il composto in stampi da muffin unti con olio o burro fuso. Riempire gli stampi per non oltre ¾. Cuocete per 20 minuti e comunque finché lo spiedo di legno non uscirà perfettamente asciutto. A cottura ultimata farli raffreddare su una gratella. Ideali per accompagnare creme e zuppe.

Suggerimenti Vorwerk: Se le erbe sono fresche, asciugarle molto bene prima di tritarle. L'erba cipollina consigliamo di tranciarla con le forbici. Risulta un pane soffice speziato gustoso. Come lievito in polvere, abbiamo usato quello per pizze salate.

TRIANGOLINI DI MANDORLE

100 di mandorle tostate – un cucchiaio di pan grattato, prezzemolo tritato finemente in abbondanza - 2 cucchiai di capperi sottosale - 1/2 spicchio di aglio - 10/12 cucchiai di olio extravergine di oliva - un pizzico di peperoncino

macinato - pan carrè tagliato a triangolini

Inserite le mandorle nel boccale con il pan grattato e tritare vel.6 30 sec., aggiungete il prezzemolo, l’aglio ed i capperi e tritate vel.5-6; con le lame in movimento aggiungete peperoncino e olio a filo. Spalmate la crema ottenuta su fette di pane leggermente tostato e decorate ogni tartina con una mandorla intera e, a piacere, un ciuffetto di prezzemolo.

Suggerimenti Vorwerk: Anche qui, debbono piacere le mandorle, il gusto è troppo forte. Tritare prima il prezzemolo ben asciutto a vel. 7 con lame in movimento.

QUICHE AI PORRI E SALMONE

1 dose pasta brisé 100 g. salmone affumicato (vanno bene anche i ritagli) 2 porri (solo bianco) 30 g. burro 2 uova 100 g. panna sale, pepe, noce moscata poco latte per spennellare

Preparare la pasta brisé secondo la ricetta base e mettere a riposare in frigorifero. Mettere nel boccale i porri, 10 sec. vel. 4 , poi unire il burro, 3 min. 100° vel. 2; mettere da parte. Mettere nel boccale le uova, la panna, sale, pepe, una grattatina di noce moscata 15 sec. vel. 2 poi unire il salmone, 10 sec. vel. 4, poi i porri, 10 sec. vel. 2. Accendere il forno a 180°. Tenere una piccola parte della pasta e stendere il resto sulla carta forno, poi metterla in uno stampo rotondo da crostata, eliminando le eccedenze, aggiungere il ripieno. Con la pasta rimasta fare delle striscioline e appoggiarle sopra, spennellarle con un po' di latte e mettere in forno a 180° per circa 40 minuti. Paola

PROSCIUTTO IN SALSA TIEPIDA AL

8 Fette Prosciutto Crudo 8 Ciuffi Valeriana 8 Cucchiai Aceto Balsamico 250 Cc Panna 2 Cucchiai Parmigiano 1 Cucchiaiata Pinoli 1 Noce Burro 1 Presa Zucchero

Tostare i pinoli in un tegame antiaderente. Preparare in ogni piatto 2 fette di prosciutto, 2 ciuffi di valeriana, un cucchiaino di pinoli tostati. Mettere nel boccale il burro e l’aceto balsamico 3’ 80° vel 1 con misurino inclinato (deve restringere un po’) unire una presa di zucchero, la panna e il parmigiano, scaldare 2’ a 80° vel.2 , non deve bollire. Versare caldo sul prosciutto e servire subito.

Suggerimenti Vorwerk: Questa ricetta deve piacere . Secondo noi il gusto del prosciutto e della valeriana si perdono.

PANZERROTTI

gr 500 di farina, gr. 15 di margarina, una patata medio-piccola, gr 150 di latte, 1/2 lievito, gr. 10 di sale, salsa di pomodoro, mozzarella

Mondare la patata, tagliarla a fette e metterla nel boccale, aggiungere il latte, 15 min. 100° vel. 1. Omogenizzare il tutto 10 sec. vel. turbo. Attedere (circa un 15 min.) che il composto sia tiepiuccio. Aggiungere il lievito e la margarina, 5 sec.

vel. 5. Aggiungere la farina e il sale, 1 min. vel. 6 (spatolando), 1 min e 30 sec. vel. spiga. Far lievitare la pasta per circa un ora, dopo di che formare delle piccole palline stenderle col mattarello (come piccole pizzette) metterci al centro un po' di sugo, e mozzarella, chiuderli a mezza luna e friggerli in abbondante olio.

Suggerimenti Vorwerk: Squisiti. Aspettare che il latte sia tiepido e poi omogeneizzare.

PATE' DI MELANZANA

1 melanzana ovale da circa 500 gr. - 1 ciuffo di prezzemolo - 2 cucchiai di panna densa (o 40 gr. di ricotta) - 2 spicchi aglio - 30 gr. olio oliva - 1 cucchiaino di dado vegetale -sale - pepe - peperoncino a piacere

Sbucciare la melanzana e tagliarla a cubetti, metterla nello scolapasta con sale grosso per circa 1 ora. Trascorso il termine inserire nel boccale l'olio e aglio a pezzetti: 10 min. 95° vel.1.Nel frattempo, risciacquare sotto acqua corrente e spremere leggermente i cubetti. Togliere l'aglio (a chi piace, lasciatelo pure) e inserire i cubetti di melanzana e 3 cucchiai di acqua con 1 cucchiaino di dado vegetale, sale, pepe e, se piace, un pizzico di peperoncino in polvere: 15 min. 100° vel.1. Aspettare che intiepidisca un po' e poi inserire prezzemolo e panna (o ricotta): 1 min. circa da vel.1 a vel.5/6. Gustare a temperatura ambiente su crostini di pan-carrè tostati. Si conserva in frigo coperto da pellicola trasparente anche per due, max tre giorni. Buon appetito!

Suggerimenti Vorwerk: Praticamente l’olio a 95° , se abbiamo ben capito, assorbe tutto il profumo dell’aglio senza farlo troppo soffriggere. Se è così complimenti. La Ricetta va bene è una buona variante per crostini.

BATTUTO D'OLIVE E CARCIOFINI

15 olive verdi giganti 4-5 carciofini sott'olio scolati poco olio extra vergine

Togliere il nocciolo dalle olive e inserire tutto con le lame in movimento a vel 5-6, riunire con la spatola il composto sulle lame e frullare a vel 5 aggiungendo a filo l'olio. Il tempo con precisione non lo ricordo, ma con 3-4 volte (aprendo e riunendo il composto) ho avuto un battuto discretamente fine ma soprattutto gustoso. Ottimo su crostini caldi, toast, tramezzini, panini al latte!

Suggerimenti Vorwerk: Abbiamo lavorato il doppio della dose inserendo olive e carciofini con lame in movimento a vel. 7 . Il procedimento è giusto e il battuto è ottimo.

KOUGELHOPF ALLE NOCI E PANCETT

Dosi per 6-8 persone: 375 g di farina bianca 50 g di lievito di birra 1/2 bicchiere di latte tiepido (100mL) 80 g di burro fuso 1 cucchiaio di zucchero 3 uova leggermente sbattute 100 g di noci tritate grossolanamente 150 g di pancetta affumicata a dadini 2 cucchiaini da caffe’ rasi di sale burro per lo stampo (per rendere l’idea dello stampo: tipo ciambella alto, come un panettone con il foro al centro, diametro circa 22 cm, altezza 10 cm circa)

Preparazione: Fate sciogliere il lievito di birra in una ciotola con il latte tiepido tenere in un posto caldo e lasciare lievitare. Mettete in una terrina o nel mixer la farina, aggiungere le uova leggermente battute, lo zucchero ed il sale, impastare bene e aggiungere a poco a poco il latte, versarvi il burro fuso impastare bene gli ingredienti. Mettere l'impasto in una terrina capiente coperta con un tovagliolo, in luogo tiepido fino a quando avrà raddoppiato il suo volume (45 mn.). Nel frattempo mettere la pancetta e le noci a riscaldare a fuoco lento mescolare bene senza far friggere. Imburrare lo stampo, incorporare alla pasta le noci e la pancetta. Sistemare la pasta in modo da riempirlo solo per 2/3 dell'altezza. Ponete in luogo tiepido e lasciate lievitare fino a quando la pasta arriverà al bordo dello stampo (da 45 a 60 mn.). Mettete in forno preriscaldato a 200°C per 50-60 mn abbassare la temperatura a 180°C, coprire con un foglio di carta d'alluminio e lasciare ancora 15 min. fino a quando sarà ben dorato (dipende da forno a forno)

Suggerimenti Vorwerk: Preparare tutti gli ingredienti: Adoperare il lievito di birra secco, ne basta una bustina da 10 gr.. Mettere nel boccale le uova 10 sec. vel. 6 Aggiungere la farina, lo zucchero e il sale 20 sec. vel. 6 . Con lame in movimento , sempre a vel. 6 continuare la lavorazione per altri 20 sec. aggiungere il burro fuso, continuare la lavorazione per altri 20 sec. poi il latte con il lievito. Mettere la pasta in una ciotola e far lievitare. Pulire il boccale. Tritare le noci per qualche sec. a vel. Turbo. Aggiungere la pancetta a cubetti piccoli 5 min. 60° vel. 1. Versare nella ciotola della pasta pancetta e noci. Suggeriamo di incorporarla nella ciotola. Quindi nella teglia.

SOUFFLÈ DI FIORI DI ZUCCA

per 4 persone - 3 uova - 50g di latte - 15g burro fuso - 15 g farina - 100g panna da cucina - 30g di parmigiano o grana - 10 fiori di zucca - erba cipollina - prezzemolo - 100g di emmenthal - sale e pepe - carta da forno - 4 pirottini in metallo o altro - oppure una piccola teglia, io ho usato una pentolina tutta in metallo del diametro 12cm e altezza 6 cm

Ho letto ieri questa ricetta su un noto giornale e allora ho fatto una corsa nell'orto ed ho colto i fiori però ho adattato le dosi rispetto alla fame che avevamo e a quello che avevo nel frigo ed il risultato mi è parso delizioso e anche carino da vedere - se interessasse a qualcuno potrei inserire anche le dosi scritte nel giornale che erano per 6 persone - Mettere a bagno i fiori di zucca in una terrina con dell'acqua. Nel boccale mettere l'emmenthal (io ho usato Lerd..mer) e tritarlo finemente a velocità progressiva fino a 7 e metterlo da parte. Senza lavare il boccale inserire le uova, il latte e la panna e miscelare a vel 2/3 per 30''. Aggiungere la farina con lame in movimento a vel. 3 e continuare per 1 minuto poi il burro fuso leggermente intiepidito ed il parmigiano ed il sale miscelare a vel 3 e lasciar riposare per 10'quindi aggiuntere l'erba cipollina ed il prezzemolo tagliato grossolanamente con le forbici solo spatolando. Nel frattempo tagliare con le forbici il gambo ai fiori ed anche il pistillo possibilmente senza rompere i petali e farcirli con l'emmenthal. Foderare la pentolina o i pirottini con la carta da forno bagnata e strizzata facendola aderire bene quindi versare un poco di pastella e poi i fiori ripieni sovrapponendoli e poi il resto della pastella quindi tagliare l'eccedenza di carta da forno in modo che questa sopravanzi il soufflè ma che sia tagliata regolarmente (se vi avanza l'emmenthal non lo spolverate sopra la pastella perchè poi abbrustolisce e prende un sapore troppo forte rispetto al

resto del soufflè). Io ho cotto tutto nel fornetto DeLo..hi a mezza altezza per evitare che sotto facesse crosta, preriscaldato a 180° per 40' coperto con un pezzetto di carta da forno bagnata e strizzata poi pochi minuti senza carta per gratinare. quindi sforNare e sforMare sul piatto da portata o sui piattini da antipasto dei commensali con tutta la carta (che è abbastanza d'effetto) un pizzico di erba cipollina al volo che è sempre chic ed una macinatina di pepe fresco entrambi un po' sul soufflè ed un po' sul piatto che fa molto grand gourmet e servire subito perchè si sgonfia velocemente. ciao belli miei.

Suggerimenti Vorwerk: Tritare l'emmenthal da 1 a 7 per 5 - 6 sec. Il sistema di cottura, i tempi e i gradi vanno bene.

TIGELLE

Ingredienti: gr. 500 di farina, gr. 100 di strutto, 1 bustina di lievito secco o 1 panetto da 25 gr. di lievito di birra, 1 cucchiaio raso di sale, latte per impastare (circa 200 ml)

Sciogliere il lievito in poco latte tiepido e aggiungere mezzo cucchiaino di zucchero. Lasciar riposare qualche minuto, poi aggiungere la farina, facendo una fontana, il sale, lo strutto lasciato ammorbidire e il latte tanto da ottenere un impasto morbido. Lasciare riposare per un'ora e mezza, poi riprendere e formare delle palline. Scaldare il testo per piadine e tigelle da un lato (in alternativa, si puo' usare una piastra antiaderente), girarlo e posare le palline dal lato meno caldo, prenderanno la forma consueta cuocendo col coperchio chiuso. Girare ogni tanto il testo e controllare la cottura delle tigelle che devono prendere un colore appena rosato. Per la cottura io utilizzo il fornello più grande a fiamma bassa. La cottura dura circa 10-12 minuti. Con questa dose si ottengono circa 18 tigelle.

Suggerimenti Vorwerk: Preparare tutti gli ingredienti: Adoperare il lievito di birra secco, ne basta una bustina da 10 gr.. Mettere nel boccale le uova 10 sec. vel. 6 Aggiungere la farina, lo zucchero e il sale 20 sec. vel. 6 . Con lame in movimento , sempre a vel. 6 continuare la lavorazione per altri 20 sec. aggiungere il burro fuso, continuare la lavorazione per altri 20 sec. poi il latte con il lievito. Mettere la pasta in una ciotola e far lievitare. Pulire il boccale. Tritare le noci per qualche sec. a vel. Turbo. Aggiungere la pancetta a cubetti piccoli 5 min. 60° vel. 1. Versare nella ciotola della pasta pancetta e noci. Suggeriamo di incorporarla nella ciotola. Quindi nella teglia.

TIGELLE DIETETICHE

1 kg di farina, 1 pacchetto di lievito di birra, 1 uovo, 1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiai di olio di semi, sale, acqua e latte q.b.

Impastare il tutto con metà acqua e metà latte tiepido. Lasciar lievitare, poi fare le tigelle. Lasciarle lievitare nuovamente, poi cuocere negli stampi.

Suggerimenti Vorwerk: Gli ingredienti sono eccessivi nelle loro dosi. Abbiamo messo 500 gr. di farina, ½ cubetto di lievito di birra 1 cucchiaino di zucchero, un cucchiaio di olio di semi, un cucchiaino di sale, 150 gr. di latte,

150 gr. di acqua. L’uovo non l’abbiamo messo in quanto l’impasto è perfetto. Praticamente è l’impasto della pizza. Queste tigelle generalmente, vengono cotte in olio bollente e condite con miele, con vino cotto, sparse di zucchero o sparse di sale secondo i gusti personali.

SALATINI D'UNGHERIA

250 gr di farina 80 gr di ricotta di pecora 130 di burro morbido 1 uovo intero e 1 tuorlo 20 gr di lievito di birra Per spennellare: 20 gr di panna liquida ½ cucchiaino di succo di limone 1 tuorlo 100 gr di formaggio affumicato (es. provola)

Tritare il formaggio e vel 5 per 10-15” e mettere da parte. Sbriciolare il lievito nel boccale, aggiungere le uova, la ricotta e il burro morbido, frullare pochi secondi a vel 4. Inserire la farina e aiutarsi con la spatola per 30” a vel 5. Se sembra troppo morbida aggiungere dal foro con lame in movimento un pochino di farina. Stendere la pasta su un piano infarinato ad uno spessore di circa ½ centimetro e tagliare delle piccole forme a triangolo o quadrato. Spennellare con la panna, il limone e il tuorlo sbattuti insieme, e mettere sopra il formaggio affumicato, cuocere a forno caldo 180° per 15’ circa. Meglio se non lievitano troppo fuori dal forno. Buoni sia caldi che freddi.

SANDWICH

500 gr di farina Manitoba 150 gr di acqua 100 gr di latte a temp ambiente 90 gr di olio di semi 1 cubetto di lievito di birra 20 gr di zucchero 1 cucchiaino colmo si malto d’orzo (bene anche il miele) 10 gr di sale fino 1 uovo per pennellare

Nel boccale acqua, latte lievito sbriciolato, malto, olio a vel5 per 20’’. Aggiungere la farina e il sale, impastare a vel 6 per 30’’, se vedete che fatica a staccarsi dalle pareti del boccale aggiungere un pochino di farina dal foro mentre è in movimento. Poi 30’’ a spiga. Far lievitare 45’ , formare delle palline e sistemarle su carta forno distanti da loro, lasciar lievitare ancora 1 ora chiusi nel forno spento, pennellare la superficie con l’uovo battuto (così sono più belli, ma un’emulsione d’acqua e olio può sostituirlo). Cuocere a forno caldo 180° per 15-20’. Si possono fare anche i panini lunghi per hot-dog. Si possono congelare e lasciar rinvenire a temperatura ambiente. Belli anche come panini mignonne (grandi come una noce) farciti sia con salato che con dolce.

Suggerimenti Vorwerk: Stupendi. Complimenti per i consigli.

PANE DELL'AMICIZIA

700 gr. di farina bianca (volendo si può mettere un po’ di farina integrale o semola di grano duro) 1 cubetto di lievito di birra 10 gr. di sale 50 gr. di olio 400 gr. di acqua tiepida (o più a secondo del tipo di farina)

Mettere nel boccale farina, sale e lievito per 20 secondi vel. 6.. Aggiungere a vel. 6 a filo (metterli sul coperchio che scendono piano piano come si fa per la

maionese) l’olio e l’acqua tiepida per 40 secondi. Lavorare poi a vel. Spiga per 1 minuto o anche 1 minuto e trenta. Metterlo in uno stampo da plum-cake (grande oppure due piccoli) e lasciar riposare finché raddoppia il volume. Se si preferisce si può mettere in una pentola per lasagne e si fa una ciabatta. Per dare un tono rustico al pane si consiglia di mettere un po’ di farina bianca sopra la pasta. In forno: 200° per 10 minuti e altri 35 minuti a 180°. E’ un pane adatto per bruschette : si taglia a fette. Un consiglio : se si vuole dal pane morbido, quando è cotto è bene metterlo per circa 15 minuti in un canovaccio umido. E’ buonissimo ! ! ! Se si vuole un pane più morbido aggiungere un cucchiaino di lecitina di soia.

Ricetta Vorwerk Contempora tratta dal Libro "Idee per i Vostri menù" pag. 87

CROSTATA SALATA AL FORMAGGIO

INGR. 260 gr di farina (mista 0 e 00), 120 gr di burro sciolto e fatto intiepidire, 250 gr di ricotta fresca, 3 mozzarelle da 125 gr (io ho messo 1 di quelle sode da 250 gr e un’altra normale), 120 gr di emmenthal, 2 cucchiai di latte, 2 uova, sale e pepe.

Mettere nel boccale la farina, 100 gr di ricotta scolata e il burro con 1 po’ di sale, impastare 30 sec vel da 1 a 5. Versare in una ciotola e formare un panetto, che lascerete riposare in frigo per mezz’ora coperto da pellicola. Nel frattempo, pulire il boccale e montare i 2 albumi a neve, con farfalla e 1 pizzico di sale, 2 min e mezzo vel 3. Mettere da parte. Mettere nel boccale i formaggi a pezzettini, aggiungere la ricotta rimasta e il latte, frullare il tutto grossolanamente 20 sec vel 6. Aggiungere i rossi d’uovo e poco sale, 20 sec vel 2-3. Aggiungere infine le chiare montate a neve, amalgamando con la spatola. Preriscaldare il forno a 180°. Stendere un po’ piu’ di metà della pasta e foderare una tortiera a bordi scanalati tipo crostata (meglio se mettete sotto un disco di carta forno fatto aderire con poco burro…dico cose ovvie?). Versare il ripieno e livellare. Coprire con l’altro disco steso (devono venire alquanto sottili, la pasta si lavora bene anche se è molto morbida grazie alla ricotta) e richiudere bene i bordi. Cuocere per 35-40 minuti.

Suggerimenti Vorwerk: Brava è stupenda. L'abbiamo mangiata con degli ospiti. La pasta è perfetta. Suggeriamo di evitare di tagliare la mozzarella, ma di sfruttare la funzione turbo dell'apparecchio.

CARAMELLE AL WURSTEL

Una dose di pasta sfoglia, 1 confezione di wurstel piccoli (vanno bene anche quelli normali tagliati in 3 parti), 1 tuorlo.

Prerarare la pasta sfoglia come da ricettario base (io eseguo le pieghe per 9 volte), cospargere bene di farina il piano e tirare la pasta non sottilissima. Formare dei quadrati di 6-7 cm, avvolgere un wurstel come se fosse una caramella. Posare le caramelle sulla placca del forno ricoperta dalla carta, spennellare sopra il tuorlo sbattuto con un goccio d'acqua e a forno caldo (180° ventilato)cuocere per 20-25 minuti. Servire tiepidi. Si possono cucinare e congelare, intiepiditi al forno sono ancora buonissimi

MOUSSE DI PROSCIUTTO COTTO

250 gr di prosciutto cotto, 250 gr di ricotta fresca, 2 cucchiai di pinoli, 1/2 misurino di panna o latte, 1/2 misurino di parmigiano grattuggiato, 1/4 di misurino (o più secondo i vostri gusti) di Brandy, sale e pepe.

Frullare i pinoli a vel 4 per pochi secondi. Con le lame in movimento a vel 4-5 tritare il prosciutto, spostare fino a vel 9 per 30" circa (controllare a occhio se occorre qualche altro secondo). Aggiungere tutto il resto e amalgamare 1' a vel. 3 e 30" a vel 7. Foderare uno stampo con carta d'alluminio e tenere in frigor diverse ore. E' ottima decisamente più magra di quella con burro e mascarpone.

SFORMATINI AL FORMAGGIO

Per gli sformatini: 200 gr. di formaggio brie; 250 gr. di latte; 30 gr. di parmigiano grattugiato; 30 gr. di burro; 40 gr. di farina; 20 gr. di pangrattato; 2 uova; sale e pepe q.b.;

Per la salsa: 2 pere kaiser; 2 cucchiai di miele; 10 gherigli di noce; 30 gr. di burro; succo di 1/2 limone; una spruzzata di vino bianco; un pizzico di cannella.

Mettete nel boccale 30 gr. di burro: 2 min., 100° vel. 1. Aggiungete la farina: 1 min., 90° vel. 3. Unite il latte, sale e pepe(facoltativo): 5 min., 90° vel. 4. Aggiungere il brie a pezzetti 1 min. vel. 4. Durante la lavorazione aggiungere il parmigiano. Togliere il boccale e lasciare intiepidire il composto; inserire la farfalla e aggiungete le uova: 1 min., vel 3-4. Imburrate 4 stampini individuali da soufflé, spolverizzateli con pangrattato e versatevi il composto. Cuocete in forno caldo a bagnomaria per 30 min. a 170°. Preparate la salsa mettendo nel boccale il burro: 1 min., 100° vel. 1. Aggiungete le pere tagliate a pezzi, il succo di limone e la cannella 5 min. 100° vel. 1; a metà cottura irrorare con vino bianco. Sgocciolate le pere e frullatele pochi sec., vel. 3 fino a formare una salsa. Servite gli sformatini con la salsa di pere dopo averli cosparsi col miele e decorati con i gherigli di noce;

Suggerimenti Vorwerk: Gli sformatini sono ottimi. Per quanto riguarda la salsa è una questione di gusto. Complimenti a Giuseppina Parini del Team redazione Vorwerk Contempora. Ricetta pubblicata sulla rivista Voi Noi Bimby (Ottobre 2001).

ROTOLINI CON FORMAGGIO GRANA

500 gr. di farina 1 cubetto di lievito di birra 10 gr. di sale 150 gr. di strutto 200 gr di formaggio grana grattugiato 300gr. di acqua

Sciogliere lo strutto in un pentolino e tenere da parte. Inserire l’acqua, il lievito e un pizzico di zucchero nel boccale 5 sec. Vel. 4 Aggiungere la farina e il sale 30 sec. Vel 6 poi 2 ½ minuti vel. Spiga. Togliere l’impasto e stenderlo con il mattarello per uno spessore di circa 3 mm. Spalmare la sfoglia con lo strutto sciolto tenuto da parte e cospargere con il formaggio grattugiato. Arrotolare la sfoglia su se stessa e tagliare poi dei rotolini di circa 3-4 cm. Adagiarli su una teglia rivestita di carta da forno e fare lievitare l’impasto coperto con un

canovaccio per 2 ore. Cuocere in forno preriscaldato 180-200°C per 30-35 minuti. Sfornare e servirre caldi, con affettati misti

nti Vorwerk: Secondo il nostro parere lo strutto e il formaggio sono troppi. Basterebbero 50 gr. di strutto e 150 gr. di formaggio.

SFORMATINI DI CARCIOFI

Per gli sformatini: 350 gr di cuori di carciofi, 200 gr di ricotta, 2 uova, sale, pepe, olio. Per la salsa: 450 ml di latte, 30 gr di farina, 40 gr di burro, noce moscata.

Mettere nel boccale 2 cucchiai di olio, un cucchiaio di dado Bimby, 4 cucchiai di acqua, sale, pepe ed i carciofi (anche quelli scongelati). Cuocere per 15 minuti a 90° vel 2. Far intiepidire un po' e poi aggiungere la ricotta, 40 sec. Vel. da 1 a 5. Aggiungere i tuorli, mescolare per 20 sec vel da1 a 5. Montare a parte le due chiare con un pizzico di sale, amalgamarle al composto spatolando delicatamente. Imburrare e infarinare leggermente 6 stampini (quelli da muffin vanno benone) e versare il composto a cucchiaiate livellando bene, fino quasi al bordo (se sono i pirottini di metallo, riempirli per metà. Preriscaldare il forno a 180° e cuocere a bagnomaria per 20 minuti. Nel frattempo, preparare una besciamella un po' lenta con gli ingredienti sopra indicati. Cuocere per 6-7 minuti a 90° vel 2/3. Poco prima della fine, aggiungere 3 cucchiai di parmigiano Mettere gli sformatini sui piatti e condire con la besciamella, servire caldi. Figurone assicurato!

FOCACCIA FARINA DI MAIS E ERBE

400 gr di farina 00, 100 gr di farina di mais bramata, 300 gr di acqua, 1 cubetto di lievito di birra, sale, mezzo cucchiaino di zucchero, 30 gr di origano e basilico secchi.

Mettere nel boccale 100 gr di acqua, lo zucchero e il lievito, 10 sec vel 3. Aggiungere le farine bianca e gialla, la restante acqua, le spezie e 10 gr di sale. Impastare lentamente da 1 a 5-6, lasciando al Bimby il tempo di raccogliere bene la farina e formare una palla (30 sec di cui circa 8 alla velocità finale). Impastare poi a vel Spiga per 45 secondi. Versare in una ciotola e lasciar lievitare per 1 ora circa. Stendere la pasta per riempire una sola placca da forno, in modo che risulti una focaccia spessa, adagiare l'impasto sulla placca unta e aggiungere sale e rosmarino. Lasciar lievitare per 20 minuti circa. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20.25 minuti. E' ottima con prosciutto e stracchino....invenzione del giorno!!

Suggeriment i Vorwerk: Ricetta Vorwerk Contempora approntata dalla Signora Renza Pivetti, coordinatrice del comitato di redazione per la rivista Voi...Noi...Bimby nel 1994